

<<食在中国>>

图书基本信息

书名：<<食在中国>>

13位ISBN编号：9787807136415

10位ISBN编号：7807136413

出版时间：2008-10

出版时间：山东画报出版社

作者：季鸿崑

页数：309

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<食在中国>>

内容概要

本书在较为开阔的视野下考察中国人的饮食生活，举出四十余个有代表性的问题，涉及中国饮食文化传统、饮食营养科学、食品工业与食品安全等几大领域。

简要、全面地说明各个对象的来龙去脉，给以扼要、中肯的评析，使读者对当代中国人身处的传统与现代文明糅合的饮食世界有一个清晰的认识，从而懂得如何去辨别与选择科学、文明的饮食方式，在“吃喝”这件极平常、也极重大的事情上，收获健康、乐趣与智慧。

<<食在中国>>

作者简介

季鸿崑，1931年生于江苏阜宁。

原扬州师范学院化学系副教授，长期从事有机化学和化学史的教学和研究工作。

1987年调任江苏商专中国烹饪系（现扬州大学旅游烹饪学院）系主任兼江苏省烹饪研究所所长，现为中国食文化研究会常务理事。

退休后仍然从事中国烹饪科学技术体系和中

<<食在中国>>

书籍目录

第一辑 饮食文化一般 民以食为天 “三农”问题与饮食文化 中国人的饮食之道 箸在中华民族文化认同中的地位和作用 中国饮食礼仪与风俗的形成和发展 中国饮食文化文献中具有科学性质的元典著作 中华饮食文化中的非物质文化遗产 原生态饮食的开发与利用 过年和年夜饭 《清嘉录》与苏州地区岁时食俗 菜系和饮食文化圈的争论 中国食品名称的英译与外国食品名称的汉译 寓意深刻的饮食成语 谈饮食文学的欣赏问题 从《红楼梦》说起 饕餮与美食家 谈中国的宴会改革 从熊掌到满汉全席

第二辑 中国烹饪 中国历史上的厨师 中国的烹饪教育与烹饪技术的传承 烹饪定义的内涵和外延 《随园食单》“须知单”与“戒单”的科学解读

第三辑 食品科学和食品安全 什么是健康食品？ 这些东西还能吃吗？ 转基因食品可怕吗？ “药食同源”也有度 走出食品质量安全的怪圈 中国食品工业的创新之路 从汤饼到方便面 我们不该咒骂快餐！ 奥运饮食对我们的启示

第四辑 营养 中西医之争与饮食营养科学 人的体质与食物营养价值的匹配 健康、亚健康与保健食品 全世界，吃死的人比饿死的人多 中国人饮食中的蛋白质 维生素和矿物质 关于第七类营养素

第五辑 烟、酒、茶 令人尴尬的酒文化 茶为国饮 食品家族的“孽子”——烟草后记

章节摘录

第一辑 饮食文化一般民以食为天“民以食为天”，是最近十几年来，各种媒体上的常见成语。利用google搜索引擎，在互联网立刻可以获得七十多万条相关信息。

但在仔细检索之后，立刻会发现对这一成语的使用并不一定符合它的原义。

最早出现这一成语的古籍是《史记·酈生陆贾列传》，说的是楚汉相争的时候，刘邦数困荥阳（今河南省荥阳市）、成皋（今河南省荥阳市上街镇），并打算放弃成皋以东（今郑州一带）的地盘，构筑巩县、洛阳一线以抗拒项羽。

而酈食其（yiji，音艺基）则对刘邦说：“臣闻知天之所为，王事可成，不知天之所为，王事不可成。王者以民为天，而民以食为天。

”接着他劝刘邦派兵固守成皋，取荥阳，“据敖仓之粟”。

这里的敖仓是秦朝筑的特大型国家粮库，故址在今荥阳市北敖山之上。

刘邦采纳了他的建议，并且派他东去笼络齐王田广解除后顾之忧，以免于腹背受敌。

齐王麻痹大意，等到刘邦腾出手来，派韩信攻击齐王，这时齐王才知道上当，愤怒地将酈食其烹死，而刘邦则因为有敖仓中大量的存粮，而度过难关。

酈食其立了大功，却也丢了性命。

但他的“王者以民为天，而民以食为天”则成了千古名言。

关于这件事和这句话，后来班固在作《汉书·酈陆朱刘叔孙列传》时，几乎是全文抄录，一字未改，因此现代人常说此言出自《汉书》，其实应该说是出自《史记》。

后记

全书定稿以后，回头又通读了两遍，觉得饮食文化涉猎的范围实在是太广了，篇幅已经不小了，但仍有不少问题没有谈到，难怪有许多人说它是“博大精深”。

但我总觉得饮食文化的“博大”有芜杂的味道，而它的“精深”似乎缺乏科学论证。

笔者以为饮食文化的“精深”表象，乃是由于其科学基础开发不够所致，它与当代的尖端前沿的课题，如宇宙空间科技、信息科技、生物遗传科技等等相比，绝对相形见绌。

因此，饮食文化的“精深”，实在是因为现代科学介入不够而造成的朦胧状态，并不是它本身真有什么精深之处。

从食物理论和营养学的角度讲，认识这些“精深”，有待于生物和医学科学的新发现；从社会人文的角度讲，则应首先明晰当代人类生存需要与地球自然资源供给之间的矛盾，古人所论证的那些人文规范，在现代条件下还有多大的现实意义等问题。

故而笔者希望通过本书的出版，引起同道及广大读者对这些问题的探讨。

在当代人类已掌握的总知识链中，饮食文化处于低端。

对饮食文化的研究，不会出现曲高和寡的境界，人人都可以参与。

而且也只有人人参与，大家的认识才容易趋于一致，从而形成新的生活规范。

这就是笔者最后写这几句话的真实动机。

编辑推荐

中国有历史悠久的美食文化，吃，在中国被发展成一种文化。

《食在中国:中国人饮食生活大视野》在较为开阔的视野下考察中国人的饮食文化，举出四十余个有代表性的问题，涉及饮食营养科学、食品工业与食品安全等几大领域。

简要、全面地说明各个对象的来龙去脉，并给以扼要、中肯的评析。

“人莫不饮食也，鲜能知味也。

”（礼记，中庸）“知味”成了一门重大的学问，味道具有了哲学意味，从味觉感觉发展到体会义理

。我们中国人，几乎在所有的场合，都可以用上一个“味”字，不仅有“意味”“趣味”而且有“文味”“人味”等等，“味道”成了中国传统哲学的重要范畴。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>